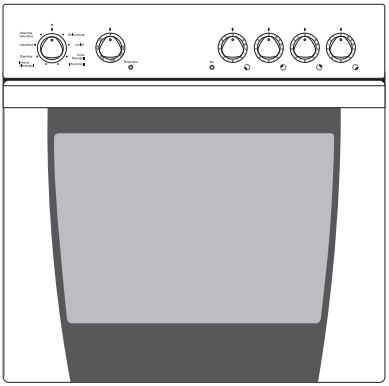
Juno

Electrolux

Benutzerinformation



JEH 34001

Elektro-Einbauherd

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Benutzerinformation sorgfältig durch.
Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise“ auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Benutzerinformation zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:

Sicherheitshinweise
Warnung: Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.
Achtung: Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.

Hinweise und praktische Tipps

Umweltinformationen

1. Diese Ziffern leiten Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.
2. …
3. …

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Benutzerinformation Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun, wenn...“.

Inhalt

Gebrauchsanweisung 5

Sicherheit 5

Entsorgung 6

Gerätebeschreibung 7
Gesamtansicht 7
Bedienblende 7
Ausstattung Backofen 8
Zubehör Backofen 8

Vor dem ersten Gebrauch 9
Erstes Reinigen 9

Bedienen der Kochstellen 10
Kochstufe einstellen 11
Zweikreis-/Bräter-Kochzone zuschalten 11

Bedienen des Backofens 12
Backofen ein- und ausschalten 12
Backofen-Funktionen 13
Rost und Blech einsetzen 14

Anwendungen, Tabellen und Tipps 15
Backen 15
Backtabelle 17
Braten 20
Brattabelle 21
Grillen 23
Infrarotgrillen 23
Turbogrillen 25
Einkochen 26
Dörren 27

Reinigung und Pflege 28
Gerät von außen 28
Backofeninnenraum 28
Zubehör 28
Einschubgitter 29
Backofenbeleuchtung 30
Backofendecke 31
Backofen-Tür 32
Backofen-Türglas 33

Was tun, wenn 34

Technische Daten 35
Backofen Innenmaße 35
Bestimmungen, Normen, Richtlinien. 35

Montageanweisung 36
Sicherheitshinweise für den Installateur 36

Garantiebedingungen/Kundendienststellen 41

Stichwortverzeichnis 46

Service 47

Gebrauchsanweisung

⚠ Sicherheit

Elektrische Sicherheit

- Das Gerät darf nur durch einen **konzessionierten Fachmann** angeschlossen werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**.
- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt lassen während das Gerät in Betrieb ist.

Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen **nicht** unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- **Warnung: Verbrennungsgefahr!** Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofen-email durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen das Universalblech.
- Die offene Backofentür nicht belasten.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf. Es könnten Schäden am Email entstehen.

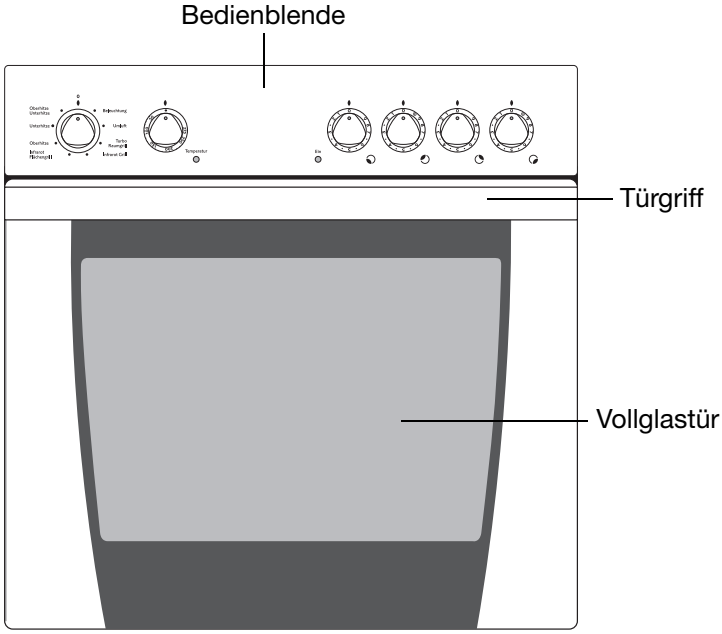
Entsorgung

Verpackungsmaterial
Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

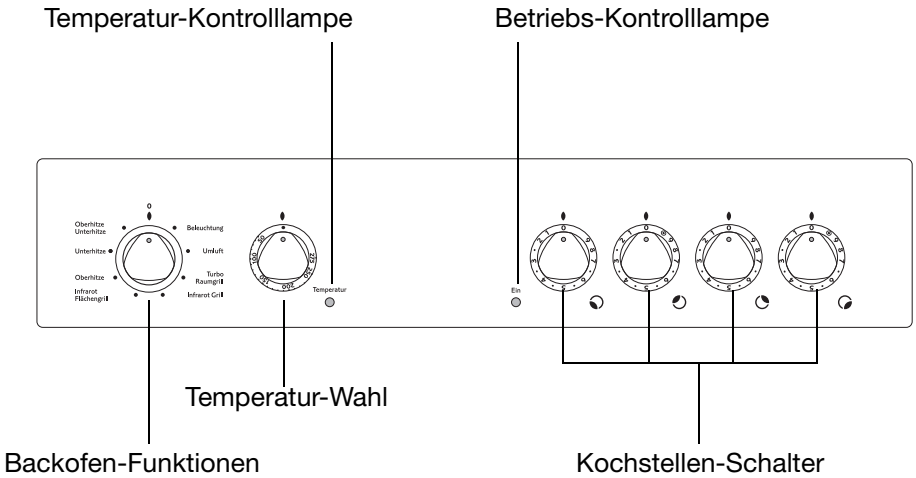
Altgerät
Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Gerätebeschreibung

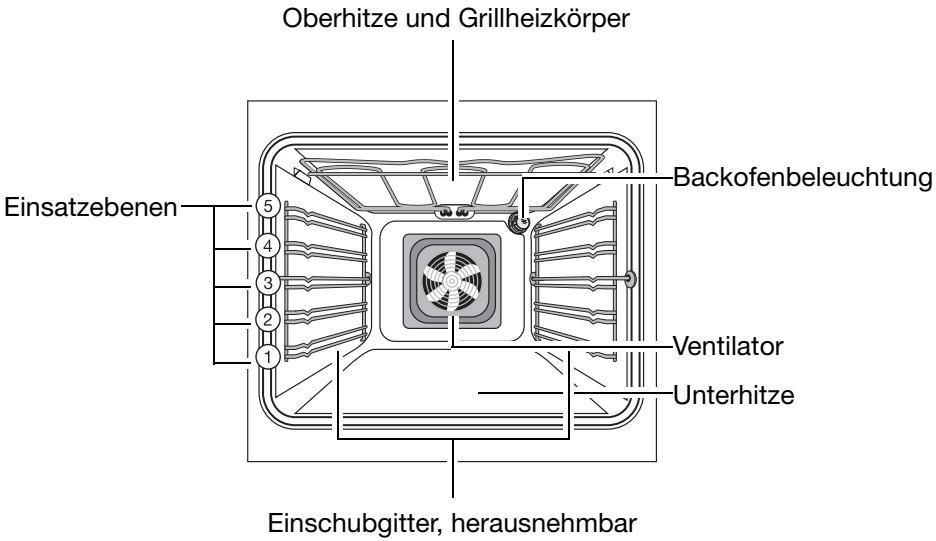
Gesamtansicht



Bedienblende



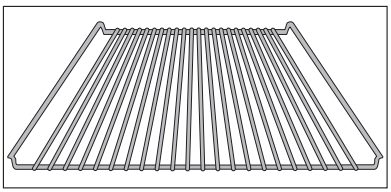
Ausstattung Backofen



Zubehör Backofen

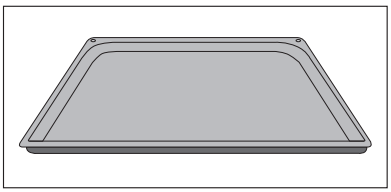
Kombi-Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.



Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



Vor dem ersten Gebrauch

Erstes Reinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen.

Achtung: Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Verwenden Sie bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel.

1. Schalter Backofen-Funktionen auf Beleuchtung stellen.
2. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
3. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
4. Gerätefront feucht abwischen.

Bedienen der Kochstellen

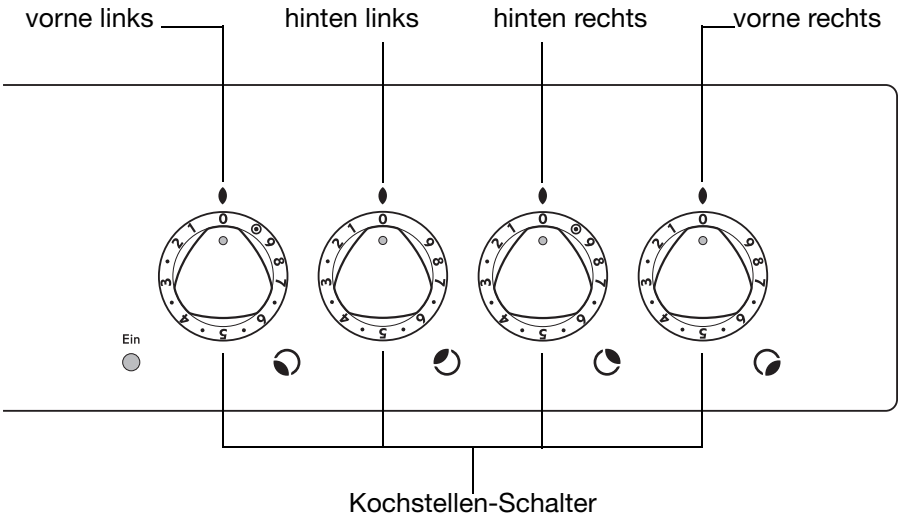
Beachten Sie auch die Gebrauchsanweisung zu Ihrem Einbau-Kochfeld. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.

Kochstufen

- In den Bereichen 1 - 9 können Sie die Kochstufen einstellen.
- Zwischenstellungen sind in den Bereichen 2 - 7 möglich.

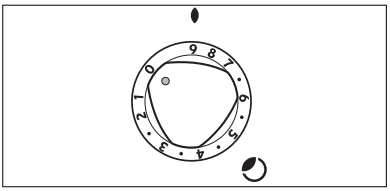
1 = kleinste Leistung
9 = höchste Leistung
◎ = Zuschaltung Zweikreis

Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor dem Kochende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.

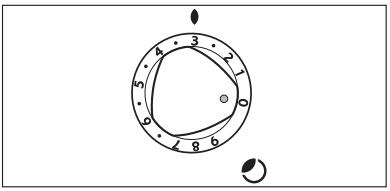


Kochstufe einstellen

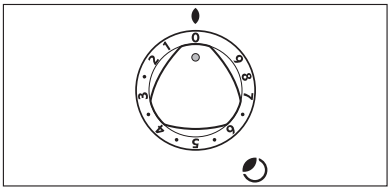
1. Zum Ankochen/Anbraten eine hohe Leistung wählen.



2. Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die gewünschte Fortgarstufe zurückschalten.



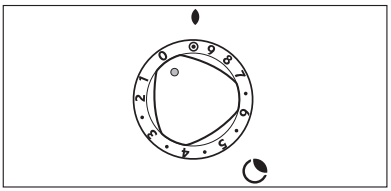
3. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf Aus-Position zurückdrehen.



Zweikreis-/Bräter-Kochzone zuschalten

⚠ Der Schalter für die Zweikreis- oder Bräter-Kochzone wird nach rechts eingeschaltet und darf nicht über den Anschlag hinausgedreht werden!

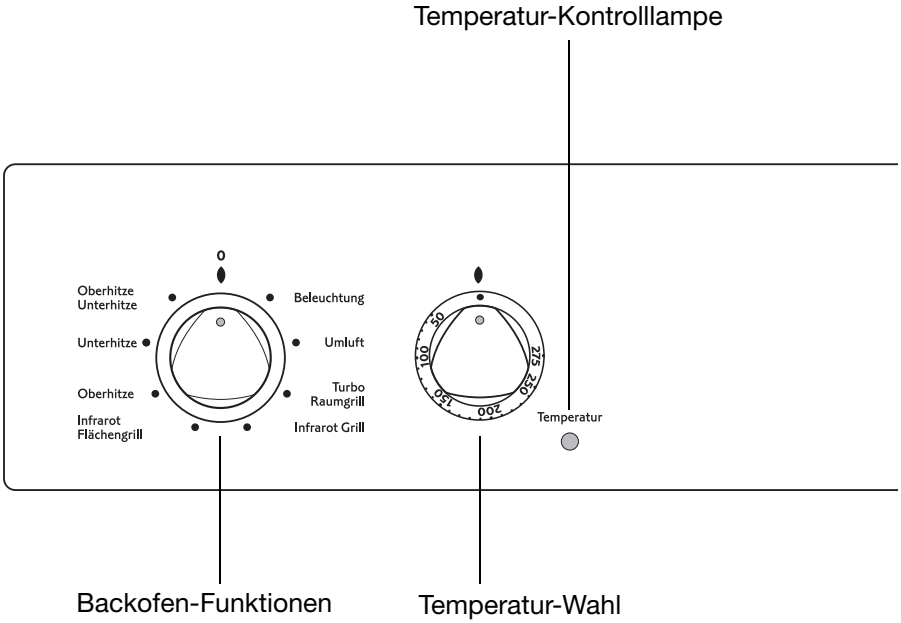
1. Schalter für Zweikreis-/Bräter-Kochzone nach rechts drehen. Weiter drehen über Position 9 und einen leichten Widerstand hinaus auf das Symbol ⊙, bis zu einem deutlich spürbaren Anschlag.



2. Anschließend auf die gewünschte Kochstufe zurückdrehen.
3. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf die Aus-Position zurückdrehen.

ⓘ Bei erneutem Einschalten der Zweikreis-/Bräter-Kochzone muss der größere Heizkreis wieder zugeschaltet werden.

Backofen ein- und ausschalten



1. Drehen Sie den Schalter Backofen-Funktionen auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Schalter Temperatur-Wahl auf die gewünschte Temperatur.
   Die rote Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.
   Die rote Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt.
3. Zum Abschalten des Backofens den Schalter Backofen-Funktionen und den Schalter Temperatur-Wahl in die Null-Position drehen.

Kühlgebläse
Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, um die Geräteoberflächen kühl zu halten. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbständig ab.

Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

Backofenbeleuchtung

Mit dieser Funktion können Sie den Backofeninnenraum, z.B. zum Reinigen, **beleuchten**.

Es ist kein Heizkörper in Betrieb.

Umluft

Zum **Backen** und **Braten** auf bis zu **zwei Ebenen**.

Die Backofentemperaturen 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.

Ober-/Unterhitze sind in Betrieb und zusätzlich ist der Ventilator eingeschaltet.

Turbo Raumgrill

Zum **Braten** größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum **Gratinieren** und **Überbacken**.

Der Grillheizkörper und der Ventilator sind gleichzeitig in Betrieb.

Infrarot Grill

Zum **Grillen** flacher Lebensmittel, die in der **Mitte des Rostes** angeordnet werden, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder zum **Toasten**.

Der Grillheizkörper ist in Betrieb.

Infrarot Flächengrill

Zum **Grillen** flacher Lebensmittel in **größeren Mengen**, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder zum **Toasten**.

Die Oberhitze und der Grillheizkörper sind in Betrieb.

Oberhitze

Zum **Überbacken** von Backwaren und für Aufläufe.

Der Oberhitzeheizkörper ist in Betrieb.

Unterhitze

Zum **Nachbacken** von Kuchen mit **krossen Böden**.

Der Unterhitzeheizkörper ist in Betrieb.

Ober-/Unterhitze

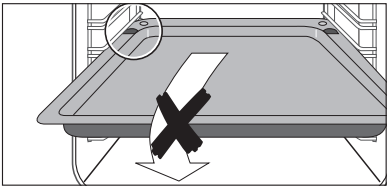
Zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**.

Ober-und Unterhitzeheizkörper sind in Betrieb.

Rost und Blech einsetzen

Blech einsetzen:

Das Blech ist mit einer kleinen Auswölbung rechts und links versehen. Diese Auswölbung dient als **Kippsicherung** und muss immer nach hinten weisen.



Blech in die gewünschte Einsatz-ebene einsetzen.

Rost einsetzen:

Rost in die gewünschte Einsatzebene einsetzen.

Backen

Zum Backen die Backofen-Funktion Umluft oder Ober-/Unterhitze verwenden.

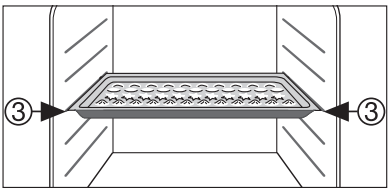
Backformen

- Für Ober-/Unterhitze eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für Umluft sind auch helle Metall-Glas- und Keramikformen geeignet.

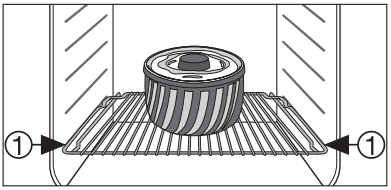
Einsatzebenen

- Mit Ober-/Unterhitze ist Backen auf einer Ebene möglich.
- Mit Umluft können Sie trockene, flache Gebäcke auf bis zu 2 Backblechen gleichzeitig backen.

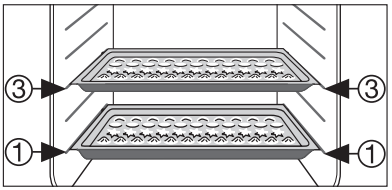
1 Backblech: z.B. Einsatzebene 3



1 Backform: z.B. Einsatzebene 1



2 Backbleche: Einsatzebene 1 und 3



Allgemeine Hinweise

- Beachten Sie, dass die Einsatzebenen von unten nach oben gezählt werden.
- Backblech mit der Abschrägung nach vorne einsetzen!
- Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen.
- Sie können mit Umluft oder Ober-/Unterhitze auch zwei Formen gleichzeitig nebeneinander auf dem Rost backen. Die Backzeit verlängert sich nur unwesentlich.

Bei Verwendung von Tiefkühlkost können sich beim Garvorgang die eingesetzten Bleche verziehen. Dies ist auf den großen Temperaturunterschied zwischen Tiefgefrorenem und Backofentemperatur zurückzuführen. Nach dem Abkühlen der Bleche hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Die Temperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Beim Backen von Kuchen auf Backblechen oder in Formen auf mehreren Ebenen kann die Backzeit um 10-15 Minuten länger sein.
- Feuchte Gebäcke (z. B. Pizzas, Obstkuchen etc.) werden auf einer Ebene zubereitet.
- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.

Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten, um die Nachwärme zu nutzen.
Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Backtabelle

	Umluft		Ober-/Unterhitze		
Gebäckart	**Temperatur in °C**	**Einsatzebene**	**Temperatur in °C**	**Einsatzebene**	**Backzeit in Min. (Richtwert)**
Rührteig					
Rodon- oder Napfkuchen	140-160	1	**160-180**	1	50-70
Frankfurter Kranz (halbhohe Form)	140-160	2	**150-170**	1	45-60
Königs-/Sandkuchen (Kastenform)	140-160	1	**150-170**	1	70-90
Obstboden	150-170	3	**170-190***	2	20-25
Apfelkuchen sehr fein	150-170	1	**170-190***	1	50-80
Mürbeteig					
Quarktorte (750g Quark)	---	---	**170-190**	1	60-90 +10 Min. Nachwärme
gedeckte Apfeltorte	150-170	1	**170-190**	1	50-60
Quarkkuchen auf dem Blech	---	---	**160-180***	3	60-80
Blätterteig					
französ. Apfeltorte	150-170*	1	**180-200***	1	35-50
Biskuitteig					
Biskuittorte (DIN)	140-160	1	**160-180**	2	20-40
Obstboden	140-160*	3	**170-180***	3	15-25
Biskuitrolle	150-170*	3	**180-200***	3	10-20

	Umluft		Ober-/Unterhitze		
Gebäckart	**Temperatur in °C**	**Einsatzebene**	**Temperatur in °C**	**Einsatzebene**	**Backzeit in Min. (Richtwert)**
Hefeteig					
Rodon-/Napfkuchen	**140-160**	1	160-180	1	50-70
Hefezopf/-kranz, Strietzel	150-170	3	**170-190***	**3**	30-40
Butter-/Zuckerkuchen, Bienenstich	160-170	3	**180-200***	**3**	25-30
Streuselkuchen	**150-170**	**3**	170-190	3	20-40
Blech-Obstkuchen mit Streuseln (DIN)	150-160	3	**170-190**	3	35-50
Rodon- oder Napfkuchen	140-160	1	**160-180**	1	50-70
Frankfurter Kranz (halbhohe Form)	140-160	2	**150-170**	1	45-60
Quarkkuchen (Blech)	140-160	3	**170-190***	3	50-70
Kleingebäck					
Meringues	80-100*	3	100-120	3	100-120
Makronen	**120-140**	**3**	**140-160***	3	20-30
Spritzgebäck	140-160	3	160-180*	3	15-40
Nußecken	---	---	170-180	2	25-30
Blätterteiggebäck	170-190*	3	**190-210***	3	20-40
Käse-, Mohn-, Kümmelstangen (Apéretif-Gebäck)	180-190*	3	**200-210***	3	10-15
Hefekleingebäck	140-160*	3	**170-190***	3	20-40

	Umluft		Ober-/Unterhitze		
Gebäckart	**Temperatur in °C**	**Einsatzebene**	**Temperatur in °C**	**Einsatzebene**	**Backzeit in Min. (Richtwert)**
Brandteig					
Windbeutel	**170-190***	3	**190-210**	**3**	25-40
geriebene Teige					
Schweizer Apfelwähe	180-200*	1	**210-230***	**2**	35-50
Schweizer Käsewähe	180-200*	1	**210-230***	**2**	35-50
Spinatkuchen, Quiche	170-190	1	**180-200**	**1**	35-50
Brot und Brötchen					
Rosinenbrötchen	180-190	3	**190-210**	**3**	10-15
Milchbrötchen	**160-170**	3	180-190	3	10-15
Heidebrot, Sechskornbrot	190-200	2 od. 3	190-210	2	45-65
Kastenweißbrot	170-180	2	180-200	2	40-45
Fladenbrot, Pitta	220-230*	2	230-250*	1	15-25
Aufläufe					
Nudelauflauf	180-200	2	190-210	1	40-50
Kartoffelgratin	180-200	2	**190-210***	**1**	50-65
Gratinieren					
Toast „Hawaii“	250	3			5-8

* Backofen vorheizen

Braten

Zum Braten die Backofen-Funktion Umluft oder Ober-/Unterhitze verwenden.

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet (Herstellerangaben beachten!).
- Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, dass diese hitzebeständig sind (Herstellerangaben beachten!).
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir **im Bratentopf mit Deckel** zu braten (z. B. Kalbs-, Sauer-, Rinderschmorbraten, tiefgefrorenes Fleisch). So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie im **Bratentopf ohne Deckel braten** (z. B. Schweine-, Hack-, Lamm-, Hammelbraten, Ente, 1-2 Haxen, 1-2 Hähnchen, kleines Geflügel, Roastbeef, Filet, Wild).

Wenn Sie in Geschirr braten, verschmutzt der Backofen weniger!

Hinweise zur Brattabelle

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zur geeigneten Backofen-Funktion, Temperatureinstellung, Garzeit und Einsatzebene. Die Angaben sind Richtwerte.

- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Generell eignet sich für sehr mageres Fleisch, wie Fisch oder Wild besonders die Funktion Ober-/Unterhitze. Für alle anderen Fleischsorten (insbesondere Geflügel) empfehlen wir die Funktion Umluft.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten bei Bedarf (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit) wenden.

Große Braten und Geflügel während der Garzeit mehrmals mit Bratenfond begießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.

Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Brattabelle

Umluft					
Bratgut	**Temperatur in °C**	**Bei gleichzeitiger Nutzung Bratrost in Einsatzebene von unten**		**Blech in Einsatzebene**	**Bratzeit in Min. (Richtwert)**
		1 Ebene	**2 Ebenen**		
Braten am Stück					
1 kg Schweinebraten (Kamm oder Schinkenstück, Rollbraten), je cm Höhe	150-160	2	---	1	14-20
Kasseler, je cm Höhe	150-160	2	---	1	10-12
Hackbraten	160-170	2	---	1	60
Rinderbraten, je cm Höhe	150-160	2	---	1	15-18
Rinderfilet, je cm Höhe	200-210*	2	---	1	6-8
Roastbeef, je cm Höhe	200-210*	2	---	1	8-10
Kalbsbraten, je cm Höhe	170-180	2	---	1	14-17
Lammkeule (1800 g)	170-180	2	---	1	90
Geflügel					
Hähnchen	160-180	2	---	1	55-65
Ente (2000-2500 g)	150-160	2	---	1	90-120
Gans (4500 g)	150-160	2	---	1	150-180
Pute (5500 g)	150-160	2	---	1	150-180
1 kg Putenrollbraten, je cm Höhe	150-160	2	---	1	11-13

Umluft					
Bratgut	**Temperatur in °C**	**Bei gleichzeitiger Nutzung Bratrost in Einsatzebene von unten**		**Blech in Einsatzebene**	**Bratzeit in Min. (Richtwert)**
		1 Ebene	**2 Ebenen**		
Kurzbratstücke auf dem Blech in 1 bzw. 2 Ebenen					
Bratwürstchen	220-230*	3	4+2	---	10-15
Schnitzel/Kotelett, paniert	240-250*	3	4+2	---	13-15
Frikadellen	220-230*	3	4+2	---	15-20
Fisch auf dem Blech in 1 bzw. 2 Ebenen					
Forellen à 200-250 g	200-210	3	4+2	---	15-20
4 Forellenfilets (Gewicht à 200 g)	170-180	3	4+2	---	10-20
Zanderfilets, paniert (Gesamtgewicht ca. 1 kg)	190-200	3	4+2	---	25-30

* Backofen vorheizen

Grillen

Zum Grillen die Backofen-Funktion Infrarot Grill oder Infrarot Flächengrill mit der Temperatureinstellung verwenden.

⚠ **Achtung:** Grillen immer bei geschlossener Backofentür.

ⓘ Den leeren Backofen mit den **Grill-Funktionen immer 5 Minuten vorheizen**!

Grill-Geschirr

- Zum Grillen Rost und Blech gemeinsam benutzen.

Einsatzebenen

- Zum Grillen flacher Lebensmittel überwiegend die **4. Einsatzebene von unten** verwenden.

Hinweise zur Grilltabelle

Die Grillzeiten sind Richtwerte und hängen von der Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches ab.

- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.
- Grillgut nach ca. der Hälfte der Grillzeit wenden.

Infrarotgrillen

Grillgut	Funktion	Temperatur in °C	Blech	Grillrost	Grillzeit in Minuten	
			Einsatzebene		1. Seite	2. Seite
4-8 Schweinekoteletts	Infrarot Flächengrill	275	1	4	15	10
2-4 Schweinekoteletts	Infrarot grill	275	1	4	12	12
Marinierte Schweinesteaks	Infrarot Flächengrill	275	1	4	12	12
Filetsteak, blutig	Infrarotgrill	275	1	4	5-7	4-6

Grillgut	Funktion	Temperatur in °C	Blech	Grillrost	Grillzeit in Minuten	
			Einsatzebene		1. Seite	2. Seite
4 Filetsteaks, medium	Infrarot Flächengrill	275	1	4	6-8	5-7
2 halbe Hähnchen	Infrarotgrill	250	1	4	15-20	15-20
4 halbe Hähnchen	Infrarot Flächengrill	250	1	3	15-20	15-20
1-4 Hähnchenschenkel	Infrarot Flächengrill	250	1	4	20	10
4-6 Hähnchenschenkel	Infrarot Flächengrill	250	1	4	20	15
Grillwürstchen, bis 6 Stück	Infrarotgrill	275	1	4	5-10	5
Grillwürstchen, mehr als 6 Stück	Infrarot Flächengrill	275	1	4	5-10	5
Bratwurstschnecken, bis 4 Stück	Infrarotgrill	275	1	4	10	9
Bratwurstschnecken, bis 6 Stück	Infrarot Flächengrill	275	1	4	10	9
Ganze Fische	Infrarot Flächengrill	250	1	3	10	---
Toastbrot (ohne Belag)	Infrarot Flächengrill	275	1	4	1-2	1-2

Turbogrillen

Backofen-Funktion: Turbo Raumgrill

Gericht	Temperatur in °C	Universalpfanne	Grillrost	Grillzeit in Minuten	nach ... Minuten wenden
		Einsatzebene			
Hähnchen (900-1000 g)	160	1	2	50-60	25-30
Gefüllter Schweinerollbraten (2000 g)	160	1	2	90-95	45
Nudelauflauf	180	---	2	30	---
Gratinierter Kartoffelauflauf	200	1	3	20-23	---
Gnocchi, gratiniert	180	1	3	20-23	---
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	200	---	3	15	---

Einkochen

Zum Einkochen die Backofen-Funktion Unterhitze verwenden.

Einkoch-Geschirr

- Zum Einkochen nur handelsübliche Gläser gleicher Größe verwenden.

Gläser mit Twist-Off- oder Bajonettverschluss und Metalldosen sind ungeeignet.

Einsatzebenen

- Zum Einkochen die **1. Einsatzebene von unten** verwenden.

Hinweise zum Einkochen

- Verwenden Sie zum Einkochen das Backblech. Darauf haben bis zu sechs Gläser mit je einem Liter Inhalt Platz.
- Die Gläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.
- Stellen Sie die Gläser so in das Backblech, dass sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Gießen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Backblech, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 35-60 Minuten), den Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückstellen (siehe Tabelle).

Einkochtabelle

Die angegebenen Einkochzeiten und Temperaturen sind Richtwerte.

Einkochgut	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn Min.	Weiter kochen bei 100 °C Min.	im ausgeschalteten Backofen stehen lassen
Beerenobst				
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160-170	35-45	-	-
Unreife Stachelbeeren	160-170	35-45	10-15	-
Steinobst				
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160-170	35-45	10-15	-

Einkochgut	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn Min.	Weiter kochen bei 100 °C Min.	im ausgeschalteten Backofen stehen lassen
Gemüse				
Karotten	160-170	50-60	5-10	60
Pilze	160-170	40-60	10-15	60
Gurken	160-170	50-60	-	-
Mixed Pickles	160-170	50-60	15	-
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160-170	50-60	15-20	-
Bohnen	160-170	50-60	-	-
Pflaumenmus	160-170 50	45 -	6-8 Std.	- -

Dörren

	Umluft			
	Temperatur in °C	Einsatzebene		Zeit in Stunden (Richtwert)
		1 Ebene	2 Ebenen	
Apfelschnitze	75	3	4+2	6 h 10 min.
Pilze	50	3	4+2	6-8

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung:** Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**!

Gerät von außen

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

Backofeninnenraum

⚠ **Warnung:** Zur Reinigung muß der Backofen ausgeschaltet und abgekühlt sein.
Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.

1. Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
2. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen. Verwenden Sie keine scheuernden Gegenstände.
3. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

⚠ **Achtung:** Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

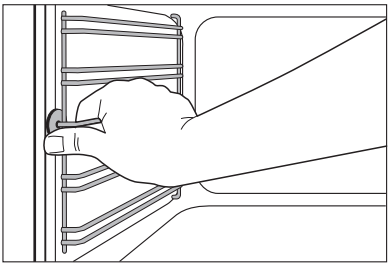
Zubehör

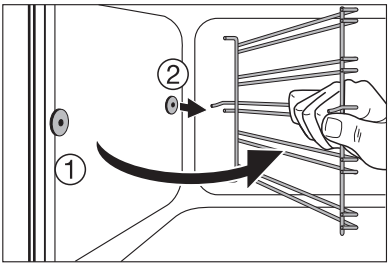
Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Einschubgitter

Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

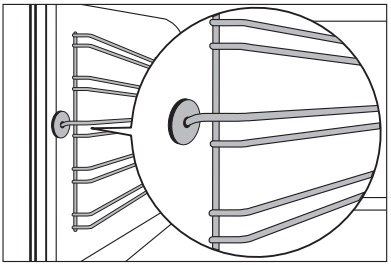
Einschubgitter abnehmen
Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen (1) und dann hinten aushängen (2).



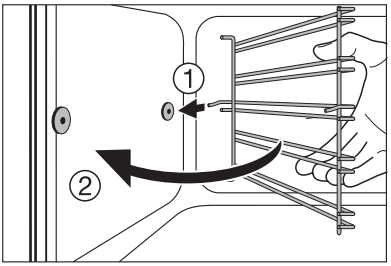


Einschubgitter einsetzen

Wichtig! Die abgerundeten Enden der Führungsstäbe müssen nach vorne weisen!



Zum Einbau Gitter zuerst hinten wieder einhängen (1) und dann vorne einstecken und andrücken (2).



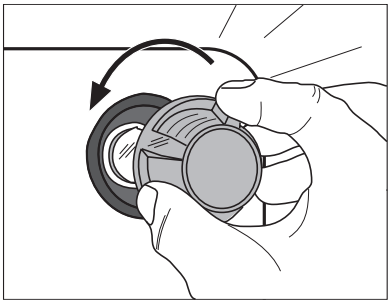
Backofenbeleuchtung

Warnung: Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:
– Backofen ausschalten!
– Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.

Zum Schutz der Backofenlampe und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backofens legen.

Backofenlampe austauschen/Glasabdeckung reinigen

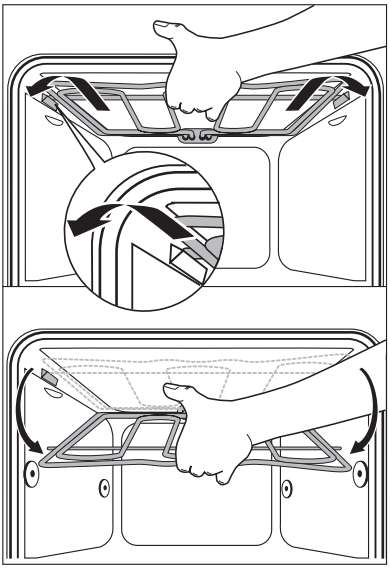
1. Glasabdeckung durch Drehen nach links abnehmen und reinigen.
2. Falls erforderlich:
   Backofen-Beleuchtung 25 Watt, 230 V, 300°C hitzebeständig, austauschen.
3. Glasabdeckung wieder anbringen.



Backofendecke

Zur leichteren Reinigung der Backofendecke kann der obere Heizkörper abgeklappt werden.

Heizkörper abklappen



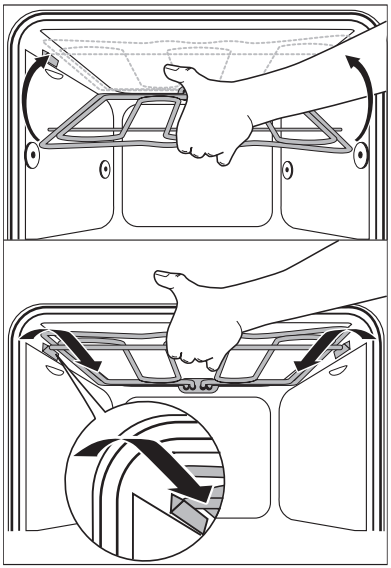
⚠ **Warnung**: Heizkörper nur abklappen, wenn der Backofen ausgeschaltet ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht!

1. Seitliche Einschubgitter abnehmen.
2. Den Heizkörper vorne anfassen und über die Prägung an der Backofeninnenwand hinaus nach vorne ziehen.
3. Der Heizkörper klappt nun nach unten.

⚠ **Achtung:** Drücken Sie den Heizkörper nicht mit Gewalt nach unten! Der Heizkörper kann abbrechen.

Backofendecke reinigen

Heizkörper befestigen



1. Heizkörper bis an die Backofendecke zurückführen.
2. Den Heizkörper gegen die Federkraft nach vorne ziehen und über die Backofenprägung führen.
3. In die Halterung einrasten lassen.
4. Einschubgitter einsetzen.

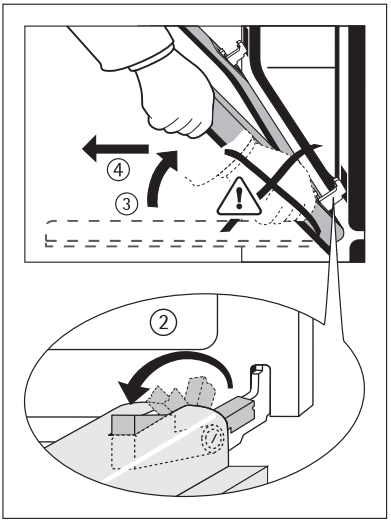
⚠ **Achtung**: Der Heizkörper muss auf beiden Seiten oberhalb der Prägung in der Backofeninnenwand liegen und richtig eingerastet sein.

Backofen-Tür

Zum Reinigen lässt sich die Backofen-Tür Ihres Gerätes aushängen.

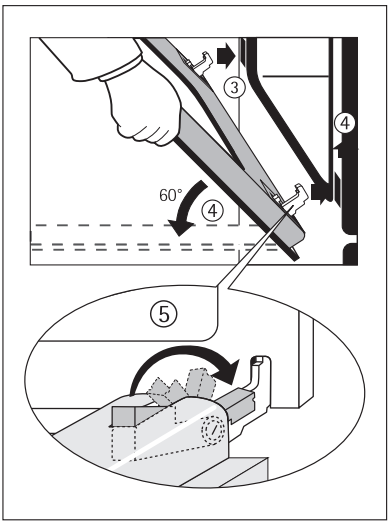
Backofen-Tür aushängen

1. Backofen-Tür vollständig öffnen.
2. **Klemmhebel** an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.
3. Backofen-Tür mit beiden Händen an den Seiten anfassen und **über den Widerstand hinaus** etwa 3/4 schließen.
4. Tür vom Backofen wegziehen (**Vorsicht**: Schwer!).
5. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.



Backofen-Tür einhängen

1. Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen.
2. Tür unter einem Winkel von ca. 60° halten.
3. Türscharniere **gleichzeitig** in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen soweit wie möglich einschieben.
4. Tür bis zum Widerstand nach oben anheben und dann ganz öffnen.
5. Klemmhebel an beiden Türscharnieren in ursprüngliche Position zurückklappen.
6. Backofen-Tür schließen.



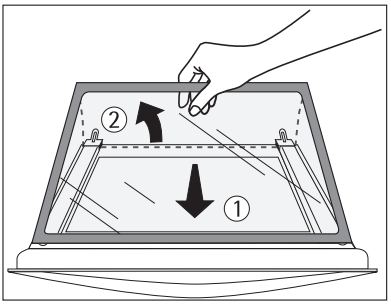
Backofen-Türglas

Die Backofen-Tür ist mit zwei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die innere Scheibe ist zur Reinigung abnehmbar.

⚠ **Warnung**: Führen Sie die folgenden Schritte grundsätzlich nur an der **ausgehängten** Backofen-Tür aus! Im eingehängten Zustand könnte die Tür beim Wegnehmen der Verglasung durch die Gewichtserleichterung hochschnellen und Sie gefährden.

⚠ **Achtung**: Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

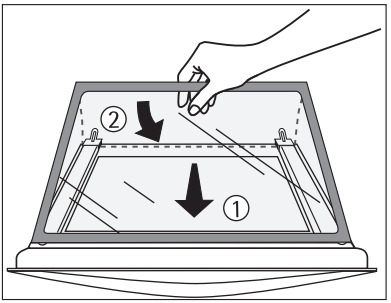
Türglas ausbauen



1. Backofen-Tür aushängen und mit dem Griff nach unten auf weiche, ebene Unterlage legen.
2. Obere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und gegen den Federdruck in Richtung Backofen-Türgriff schieben, bis sie unten freiliegt (①).
3. Scheibe unten **leicht** anheben und herausziehen (②).

Türglas reinigen

Türglas einsetzen



1. Obere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen (①).
2. Glasscheibe absenken. Scheibe gegen die Federkraft an der Griffseite vor das Halteprofil an der Türunterkante legen und **unter das Halteprofil schieben** (②). Die Glasscheibe muss festsitzen!

Backofen-Tür wieder einhängen

Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht	Die entsprechende Kochzone ist nicht eingeschaltet	Kochzone einschalten
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst	Sicherung überprüfen
Der Backofen heizt nicht auf	Der Backofen ist nicht eingeschaltet	Backofen einschalten
	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht erfolgt	Einstellungen nachprüfen
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst	Sicherung überprüfen. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Backofenbeleuchtung fällt aus	Die Backofenlampe ist kaputt	Backofenlampe austauschen

Wenn Sie die Störung mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

⚠ **Warnung:** Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden! Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

ⓘ **Hinweis für Geräte mit Metallfront:**
Bedingt durch die kühle Front Ihres Gerätes kann es nach dem Öffnen der Tür, während oder kurz nach dem Backen oder Braten, kurzzeitig zum Beschlagen des inneren Türglases kommen.

Technische Daten

Backofen Innenmaße

Höhe x Breite x Tiefe	31 cm x 41 cm x 41 cm
Volumen (Nutzinhalt)	52 l

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60335-1 und EN 60335-2-6
  bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- EN 60350 bzw. DIN 44546 / 44547 / 44548
  bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden, Kochmulden, Backöfen und Grillgeräten für den Haushalt.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14 / 1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3
  bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektro-magnetischen Verträglichkeit (EMV).

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

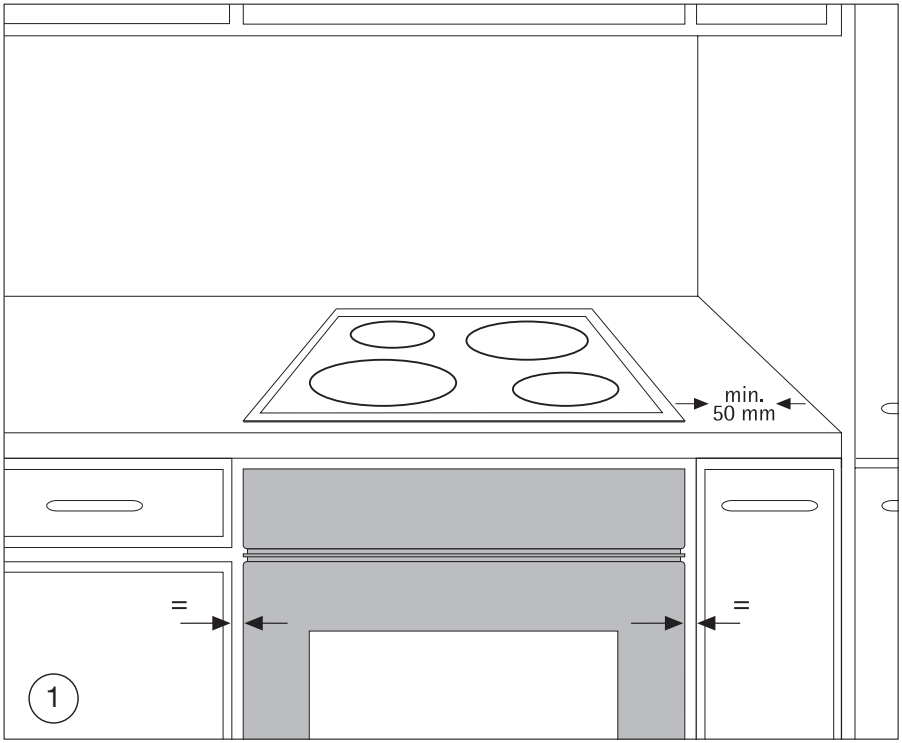
- 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (EMV-Richtlinie einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG).

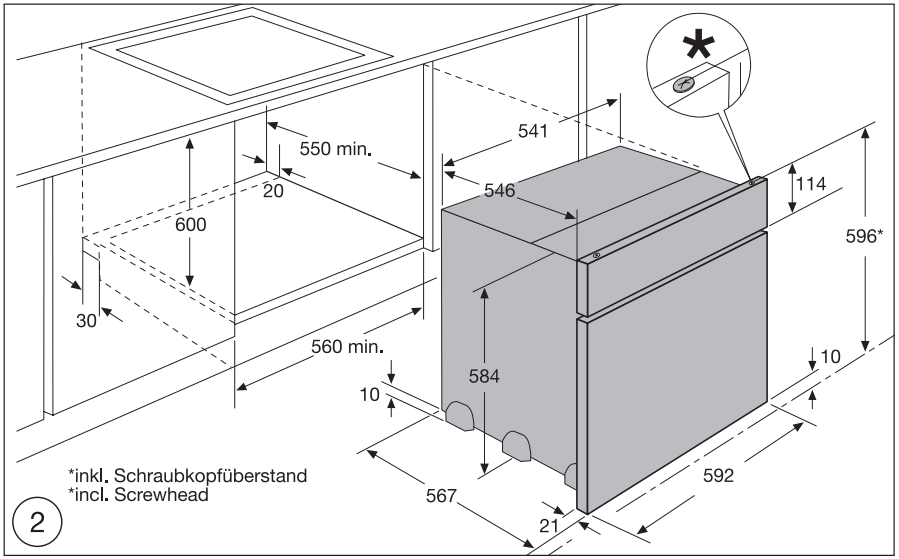
Montageanweisung

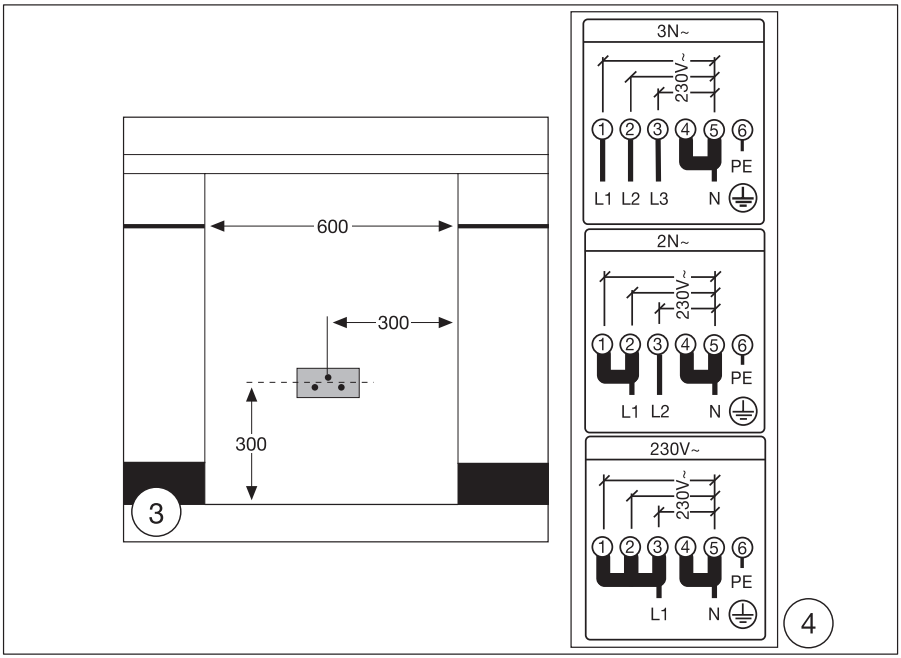
⚠ **Achtung:** Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.
Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

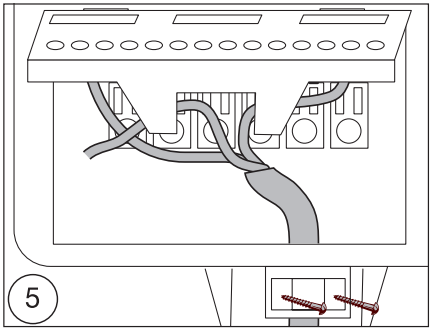
⚠ Sicherheitshinweise für den Installateur

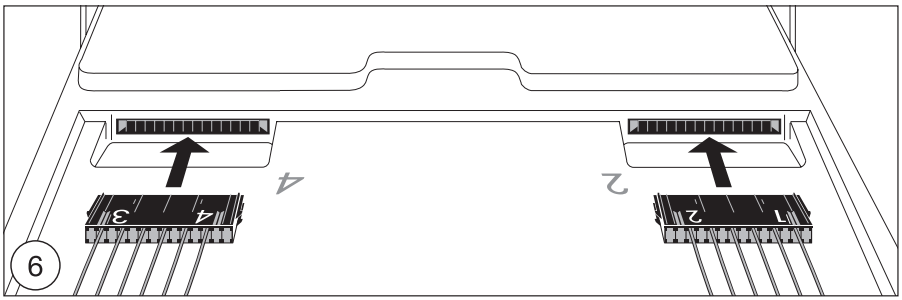
- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3mm allpolig vom Netz zu trennen.
  Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Standsicherheit des Einbauschrankes muss DIN 68930 genügen.
- Einbauherde und Einbaukochfelder sind mit speziellen Stecksystemen ausgestattet. Sie dürfen nur mit Geräten des passenden Systems kombiniert werden.

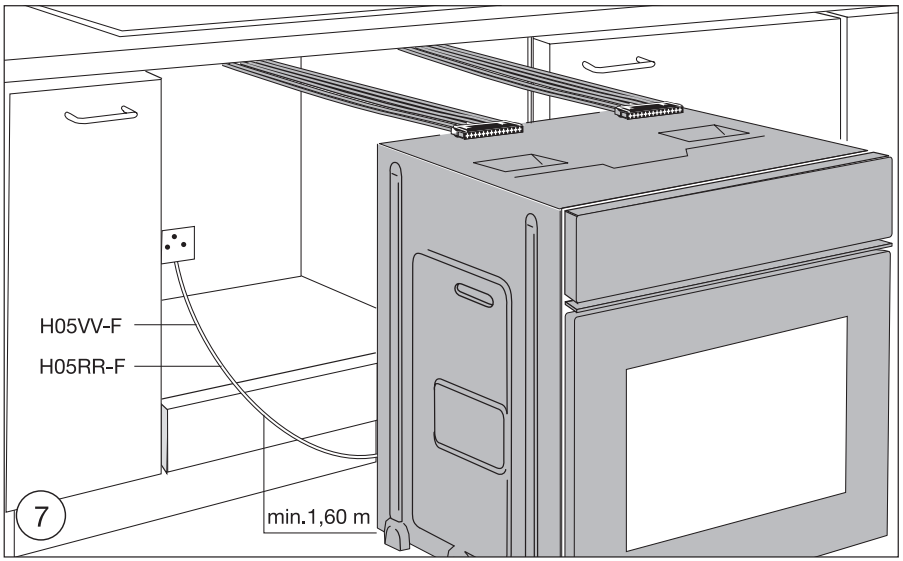

min.
50 mm
=
=
1

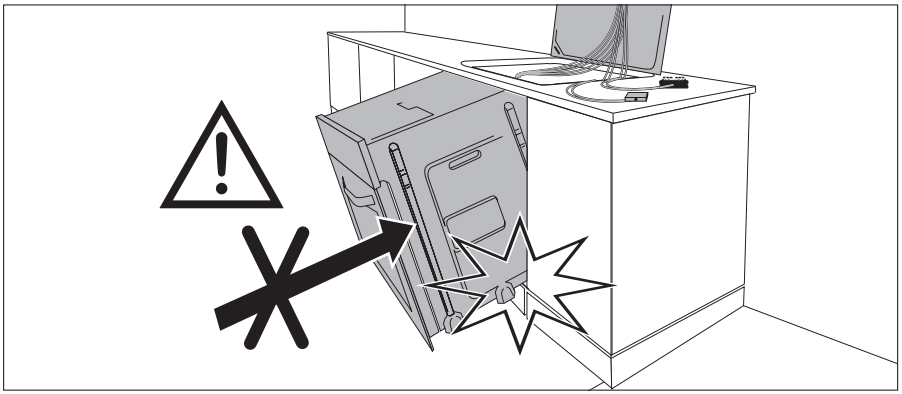

*
550 min.
20
600
30
560 min.
10
584
567
21
592
541
546
114
596*
10
*inkl. Schraubkopfüberstand
*incl. Screwhead
2

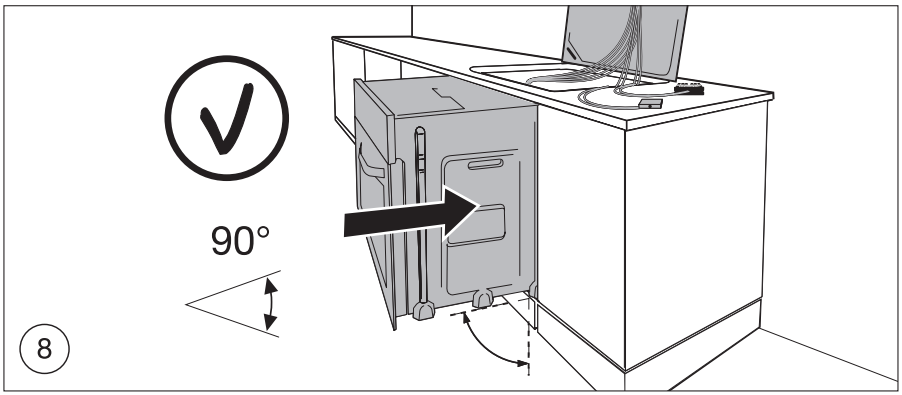

600
300
300
3
3N~
230V~
1 2 3 4 5 6
PE
L1 L2 L3 N
2N~
230V~
1 2 3 4 5 6
PE
L1 L2 N
230V~
230V~
1 2 3 4 5 6
PE
L1 N
4

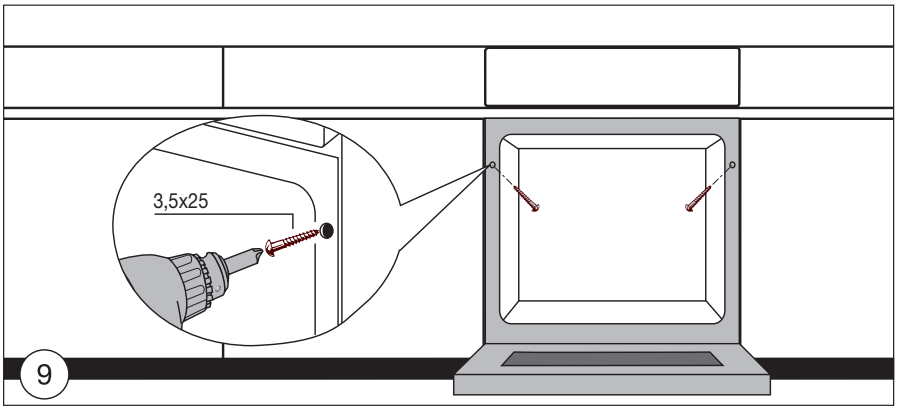

5


4
2
3
4
1
2
6


H05VV-F
H05RR-F
min.1,60 m
7




90°
8


3,5x25
9

Garantiebedingungen/Kundendienststellen

Deutschland

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein.
Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher **Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe** zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, daß dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchs-tauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, daß das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall **unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 *** die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb Juno
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute
Stand Jan. 2002

Österreich

Sehr geehrter Kunde!

Wir, die Electrolux Hausgeräte GmbH, beglückwünschen Sie zum Erwerb eines Gerätes aus dem Electrolux Konzern. Für dieses Gerät räumen wir Ihnen, als Verbraucher im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes gemäß den nachstehenden Bedingungen, eine besondere Garantie ein, die Ihnen zusätzliche Rechte gewährt.

1. Die Garantie beginnt mit dem Tag an dem das Gerät gekauft wurde und erstreckt sich über einen Zeitraum von 24 Monaten. Wir empfehlen daher, den Kaufbeleg unbedingt aufzubewahren.
2. Die Garantie umfasst Mängel am Gerät, die nachweislich auf einen Material- und / oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns innerhalb von 14 Tagen nach dem Auftreten angezeigt werden. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel, die durch nicht vorschriftsgemäße Handhabung des Gerätes, durch Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen und durch Reparaturen oder Eingriffe, die von Personen vorgenommen wurden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, verursacht wurden. Werden unsere Geräte mit Ersatzteilen oder Zubehörteilen versehen, die keine Originalteile sind und wurde dadurch ein Defekt verursacht, ist dieser ebenfalls nicht durch die Garantie gedeckt.
   Von der Garantiezusage ausgenommen sind Verschleißteile (z.B.: Keilriemen, Kohlebürsten, Leuchtmittel, usw.).
3. Die Garantiezusage umfasst die Behebung oben dargestellter Mängel am Gerät innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels durch Verbesserung. Die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Weg-, Arbeits-, und Materialkosten werden von uns getragen. Über die Verbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie nicht eingeräumt. Verbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unseren Kundendienstwerkstätten, durchgeführt. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- bzw. Lieferdatum vorzulegen.
4. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für ausgewechselte Teile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
5. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.
6. Durch diese Garantie wird der Gewährleistungsanspruch des Kunden gegen den Händler, bei dem er das Gerät gekauft hat, weder eingeschränkt noch aufgehoben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem neuen Gerät und erlauben uns, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass Ihnen auch nach Ablauf der Garantie unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner gerne mit Rat und Tat zur Verfügung stehen.

Electrolux Hausgeräte GmbH

ELECTROLUX HAUSGERÄTE GMBH			
ADRESSE HERZIGGASSE 9 A-1230 WIEN	**VERTRIEB TELE-FON** (01) 866 40-200 **VERTRIEB TELE-FAX** (01) 866 40-250	**KUNDENDIENST TELE-FON** (01) 866 40-333 **KUNDENDIENST TELE-FAX** (01) 866 40-300	**WIEN FN 98903 x** **DVR**: 0595411 **ARA LIZENZ NR. 2702** **UID**: ATU 14758207

Österreich

Unsere Kundendienststellen und Servicepartner
Electrolux stellt Ihnen hiermit jene Partner vor, die dafür garantieren, dass wir Ihnen Top-Qualität mit unseren Kundendiensteinrichtungen jetzt und in Zukunft bieten. Unsere Kundendienststellen in den Bundesländern sind spezialisiert auf unsere Marken: AEG, Electrolux, Juno, Zanussi.

Zentrale: Kundendienst Wien, Niederösterreich, nördliches Burgenland
Electrolux Hausgeräte GmbH
1230 Wien, Herziggasse 9
Tel. Reparaturannahme 01/86640-330
Tel. Ersatzteile 01/86640-315
Technische Hotline (0,88€/Min.) 0900-340090
Fax 01/86640-300
Internet: **kundendienst@electrolux.co.at**

Kundendienststelle Oberösterreich
Hausgeräte Kundendienst GmbH
4030 Linz, Winetzhammerstraße 8
Tel. 0732/383031
Fax 0732/383031-23
Internet: **hg.kundendienst.linz@aon.at**

Kundendienststelle Steiermark, südliches Burgenland
A. Hell - Hausgeräteservice
8020 Graz, Asperngasse 2
Tel. 0316/572615
Fax 0316/572615-30
Internet: **office@a-hell.at**

Kundendienststelle Salzburg
Hausgeräte Kundendienst
Wörndl Elektro Ges.m.b.H & CO KEG
5020 Salzburg, Gnigler Straße 18
Tel. 0662/872714
Fax 0662/872714
Internet: **woerndl-kundendienst@aon.at**

Kundendienststelle Kärnten, Osttirol
Elektroservice H. Schneider
9020 Klagenfurt, Rosentalerstraße 189
Tel. 0463/29993
Fax 0463/29993-4
Internet: **elektroservice.schneider@aon.at**

Kundendienststelle Tirol
BEP! Hausgeräte-Kundendienst GesmbH
6020 Innsbruck, Amraser Straße 118
Tel. 0512/392153
Fax 0512/392153-29
Internet: **bep.innsbruck@aon.at**

Kundendienststelle Vorarlberg
Walter Stecher Elektroinstallationen
6912 Hörbranz, Lochauerstraße 2
Tel. 05573/83651
Fax 05573/83651-14
Internet: **stewa.strom@utanet.at**

Stichwortverzeichnis

B
Backblech 8
Backofen
  Bedienen 12
  Funktionen 13
  Lampe 30
  Zubehör 8
Bedienblende 7
E
Einkochen 26
Einkochtabelle 26
Einschubgitter 29
K
Kochen 11
Kochstelle
  Bedienen 10
Kombi-Rost 8
R
Reinigung
  Backofendecke 31
  Backofeninnenraum 28
  Backofenlampe 30
  Backofen-Türglas 33
  Einschubgitter 29
  Vorreinigen 9
  Zubehör 28
Reparaturen 5
Rost und Blech 14
S
Sicherheit 5
T
Tabellen und Tipps 15
W
Was tun, wenn 34
Z
Zubehör 8

Service

Wenn Sie einmal unsere Hilfe benötigen, erreichen Sie uns in Deutschland wie folgt:

Bei Fragen zu Bedienung oder Ausstattung Ihres Gerätes

Wenden Sie sich an die Juno Hausgeräte Infoline:

Telefon: 0180 5 222 7 22 (0,12 Euro/Min)**
I**nternet: www.juno.de**

Bei technischen Störungen

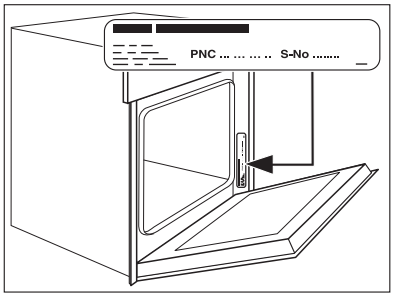
Prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel „Was tun, wenn...“) das Problem selbst beheben können.
Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten:

Rufen Sie den Kundendienst:

Telefon: 0180 322 66 22* (0,09 Euro/Min)**
Fax: 0180 580 41 41 (0,12 Euro/Min)**

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:

– Modellbezeichnung
– Produkt-Nummer (PNC)
– Serien-Nummer (S-No.)
(Nummern siehe Typschild)
– Art der Störung
– eventuelle Fehlermeldung, die das Gerät anzeigt



Ersatzteile, Zubehör und Pflegemittel

Telefon: 0180 500 10 76 (0,12 Euro/Min)**
Fax: 0180 500 11 94 (0,12 Euro/Min)**
I**nternet: www.juno.de**

*) Unter dieser Rufnummer werden Sie automatisch mit der Ihrem Wohnort nächstgelegenen Niederlassung des Werkskundendienstes oder dem nächstgelegenen Service-Partner verbunden.
** Deutsche Telekom/Stand Januar 2002

Juno

Electrolux

822 923 391-B-141005-05

Änderungen vorbehalten

From the Electrolux Group. The world´s No.1 choice.

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) mit einem Wert von rund 14 Mrd. USD.